

Corso

# Operatore della ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

**APF Valtellina**  
azienda di promozione e formazione

Il mondo della ristorazione non si limita alla preparazione dei piatti, ma comprende anche **l'arte di servire e accogliere i clienti in sala e al bar.**

Il percorso di studi di APF Valtellina per cameriere di sala e bar prepara giovani professionisti capaci di lavorare in ristoranti, alberghi e locali, sia in Italia che in Europa.



**apfvaltellina.it**

info@apfvaltellina.it

**Sede di Sondrio** Via C. Besta, 3 - 23100 Sondrio

**Sede di Sondalo** Via A. Zubiani, 37 - 23035 Sondalo

## Corso triennale

Il percorso formativo triennale per **Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar**, attivo nelle sedi di Sondrio e Sondalo, permette agli studenti di acquisire competenze operative per entrare direttamente nel mondo del lavoro. Durante questi tre anni, con un totale di **990 ore annue di formazione**, gli studenti imparano a gestire il servizio in sala e al bar, preparando e apparecchiando i tavoli, accogliendo i clienti e accompagnandoli nel processo di scelta e ordinazione dei piatti.

**Il cameriere diventa il punto di collegamento tra la cucina e il cliente**, svolgendo mansioni fondamentali come la preparazione di banchetti e buffet, la somministrazione di bevande e cibi, e la gestione del conto. Oltre al servizio in sala, gli studenti apprendono anche le **tecniche di base per lavorare al bar**, preparando cocktail e altre bevande.

Al termine del triennio, ottengono la **qualifica professionale di III livello EQF**, con la possibilità di proseguire gli studi o di entrare subito nel mondo del lavoro.



## Programma di studi

Il piano di studi comprende le materie di base come italiano, inglese, tedesco, storia, geografia, economia e matematica, informatica.

Più del 50% del monte ore sarà dedicato a discipline professionalizzanti come legislazione igienico-sanitaria, scienze dell'alimentazione, tecnica pratica professionale, sicurezza sul lavoro e gestione aziendale.

Durante il quarto anno, viene introdotto anche lo studio della gestione aziendale, per preparare gli studenti a ruoli manageriali nel settore della ristorazione.

## Quarto anno

Il quarto anno di specializzazione in **Tecnico dei servizi di sala e bar** offre agli studenti la possibilità di approfondire le competenze acquisite durante il triennio e di sviluppare abilità tecniche avanzate.

L'anno formativo è dedicato alla **gestione organizzativa del servizio**, alla relazione con i fornitori e alla predisposizione di servizi evoluti.

Al termine del quarto anno, gli studenti conseguono il **diploma professionale di IV livello EQF**.

## Stage

A partire dal secondo anno, gli studenti partecipano a **stage formativi presso aziende del settore**, con un monte ore di **320** per il secondo anno, che cresce a **400** nel terzo e quarto anno.

Le esperienze pratiche consentono agli allievi di mettere in pratica quanto appreso durante il percorso di studi, offrendo loro l'opportunità di confrontarsi con il mondo del lavoro.

## Progetti e concorsi

Durante il percorso formativo, gli allievi hanno l'opportunità di partecipare a concorsi nazionali e internazionali, mettendo alla prova le loro abilità e ottenendo importanti riconoscimenti.

Inoltre, gli studenti si impegnano nella preparazione di pranzi e cene per eventi, consolidando così le loro competenze professionali.